

# Spaghettikürbis aus dem Ofen

## Zutaten:

1 Spaghettikürbis  
etwas Wasser

Salz

Pfeffer

2 Knoblauchzehen

2 kleine Zwiebeln

Kräuter nach Belieben

100 g Butter

60 g Parmesan

nach Belieben:

200 g Gehacktes

## Zubereitung:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Kürbis waschen und mit einem scharfen Messer halbieren, vorsicht die Schale ist sehr hart. Die Kerne entfernen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech oder eine große Auflaufform legen und das Wasser in die Auflaufform gießen. Für ca. 45 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Kasserole schmelzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter dazugeben.

Wenn der Kürbis gar ist, diesen in der Form wenden und mit einer Gabel das Fruchtfleisch von der Schale lösen.

Das Fruchtfleisch im Kürbis lassen und das angebratene Gehackte und die vorbereitete Butter darüber geben. Den Parmesan darüber reiben und servieren.

Dazu schmeckt ein leckerer Salat.

Guten Appetit!

Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de

